Doces Finos

AVELÃ

LIMÃO SICILIANO

BAUNILHA

CAFÉ

CHEESECAKE

SALTED CARAMEL

CASTANHA DE CAJU

COCO QUEIMADO

CRISPY

CHOCOLATE COM PIMENTA

Trufa de Negresco

Ingredientes

20 Bolachas / Biscoito Negresco (ou siminlar)

100g de Cream Cheese

1 Colher (chá) de Essência de Baunilha

Modo de Preparo

Coloque as 20 bolachas em um saquinho, e bata bem até ficar uma farofa fina.

Junte 100g de Cream Cheese aos poucos, 1 colheres (chá) de essência de baunilha e misture até formar uma massa homogenia.

Com as mãos untadas modele bolinhas, acomode no papel manteiga e leve para o congelador por 10 minutos.

Retire do congelador, banhe em chocolate branco derretido (usei fracionado), coloque os confeitos leve para gelar e aproveite.

Obs: Consuma em no máximo 5 dias, se o tempo estiver quente o ideal é manter na geladeira.

Bombom de Morango (Simples)

Ingredientes

300 g de chocolate meio amargo
12 morangos limpos e secos
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de amido de milho
1/6 de xícara (chá) de leite

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o amido e o leite. Mexa até dissolver completamente. Acrescente o leite condensado, mexendo bem, ligue o fogo e mexa sem parar até obter um creme que desgruda do fundo da panela. Desligue e reserve.

Derreta o chocolate no micro-ondas por 2 minutos, dependendo da potência, e reserve.

No creme morno, passe morango por morango e, em seguida, mergulhe no chocolate derretido, escorra e coloque sobre um refratário coberto com papel-manteiga. Leve à geladeira por 20 minutos e está pronto!

Fudge de chocolate

Ingredientes

250 g de chocolate meio amargo picado
½ lata de leite condensado (200 g)
1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal
Castanha-do-pará picadinha, amendoim triturado e uvas-passas para cobrir

Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas
e junte o leite condensado e a manteiga. Misture bem e despeje em fôrma retangular (20 x 15 cm) forrada com plástico.

Alise a superfície (use um pedaço de plástico para facilitar), salpique a cobertura de sua preferência, pressionando levemente, e leve à geladeira até firmar (cerca de 1 hora). Sirva cortado em quadradinhos.

Sugestão: Prepare metade da receita com chocolate meio amargo e metade com chocolate branco e monte um sobre o outro.

Brigadeiro de Ovomaltine

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado
6 colheres (sopa) de Ovomaltine®
2 colheres (sopa) de manteiga
1/3 de xícara (chá) de granulado colorido

Modo de preparo

Misture o leite condensado com o chocolate em pó, o Ovomaltine® e a manteiga em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até engrossar e começar a se soltar do fundo.

Transfira para um prato untado com manteiga e leve à geladeira para esfriar um pouco.

Com as mãos untadas em manteiga, molde bolinhas com 1 colher (sopa) da massa, passe no granulado colorido e acomode em forminhas descartáveis.

Sirva em temperatura ambiente.

Brigadeiro rosa

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de manteiga
½ pacote de gelatina em pó sabor morango (17,5 g)
1/3 de xícara (chá) de açúcar cristal rosa para envolver

Modo de preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a manteiga e a gelatina e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até engrossar e se soltar do fundo.

Transfira para um prato untado com manteiga e leve à geladeira para esfriar um pouco.

Com as mãos untadas em manteiga, molde bolinhas co

1 colher (sopa) da massa, envolva no açúcar cristal e acomode em forminhas descartáveis.

Sirva em temperatura ambiente.

Brigadeiro de biscoito recheado

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de leite em pó
1 gema peneirada
1 pacote de biscoitos de chocolate com recheio de baunilha

Modo de preparo

Misture o leite condensado com a margarina e o leite em pó em uma panela até incorporar.

Acrescente a gema e só então leve ao fogo médio, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela (pon de enrolar). Deixe esfriar.

Enquanto isso, separe o recheio dos biscoitos (reserve e triture-os no liquidificador até obter um farelo.

Reserve uma parte para envolver os doces e misture o restante ao brigadeiro já frio.

Com as mãos untadas, modele bolas com o brigadeiro recheie com uma bolinha do recheio do biscoito.

Docinho de café e chocolate

Ingredientes

Doce

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixinha (200 g) de creme de leite
1 colher (sobremesa) de café solúvel
1 colher (sopa) de chocolate em pó

Cobertura

350 g de cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo

Decoração

60 g de cobertura fracionada sabor chocolate branco
52 grãos de café torrados

Modo de preparo

Doce:

Numa panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Junte os demais ingredientes e leve ao fogo médio,

mexendo sempre, até se soltar completamente do fundo da

panela (ponto de enrolar).

Passe para um refratário untado com manteiga e deixe

em repouso por cerca de 3 horas.

Modelagem

Molde bolinhas com cerca de 15 g com as mãos untadas em manteiga e deixe em repouso em local fresco por 1 hora antes de banhar.

Derreta a cobertura conforme as instruções do

fabricante.

Banhe os docinhos um a um com o auxílio de uma

colher e um garfo. Deixe secar sobre papel-manteiga sem untar.

Se desejar decorar, derreta a cobertura em banho-maria,

passe para um cartucho de papel-manteiga e trace riscos ou círculos sobre cada docinho. Aplique um grão de café antes de a cobertura secar.

Depois de secos, apare os excessos de cobertura e acomode os docinhos em forminhas apropriadas.

Bombom de damasco

Ingredientes
Doce

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixinha (200 g) de creme de leite
200 g de damasco seco picadinho

Cobertura

350 g de cobertura fracionado sabor chocolate meio amargo
50 g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Doce

Numa panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Junte os demais ingredientes e leve ao fogo médio,

mexendo sempre, até se soltar totalmente do fundo da panela (ponto de enrolar). Passe para um refratário untado com manteiga e deixe em repouso por cerca de 3 horas.

Modelagem
Molde bolinhas com cerca de 15 g com as mãos untada
em manteiga e deixe em repouso em local fresco por 1
hora antes de banhar.

Cobertura

Derreta a cobertura e o chocolate em banho-maria.
Banhe os docinhos um a um com a ajuda de uma colhe
e um garfo. Deixe secar sobre papel-manteiga sem
untar.

Depois de secos, apare os excessos e acomode os bombons em forminhas apropriadas.

Medalhão de nozes

Ingredientes

Doce

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
200 g de nozes trituradas
1 caixinha (200 g) de creme de leite

Para modelar

124 metades de noz
62 pedaços de fitinha (0,5 cm de largura x 8 cm de comprimento)
Açúcar granulado para envolver

Modo de preparo

Doce

Numa panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Junte os demais ingredientes e leve ao fogo médio,

mexendo sempre, até se soltar completamente do fundo da panela (ponto de enrolar).

Passe para um refratário untado com manteiga e deixe em repouso por cerca de 3 horas.

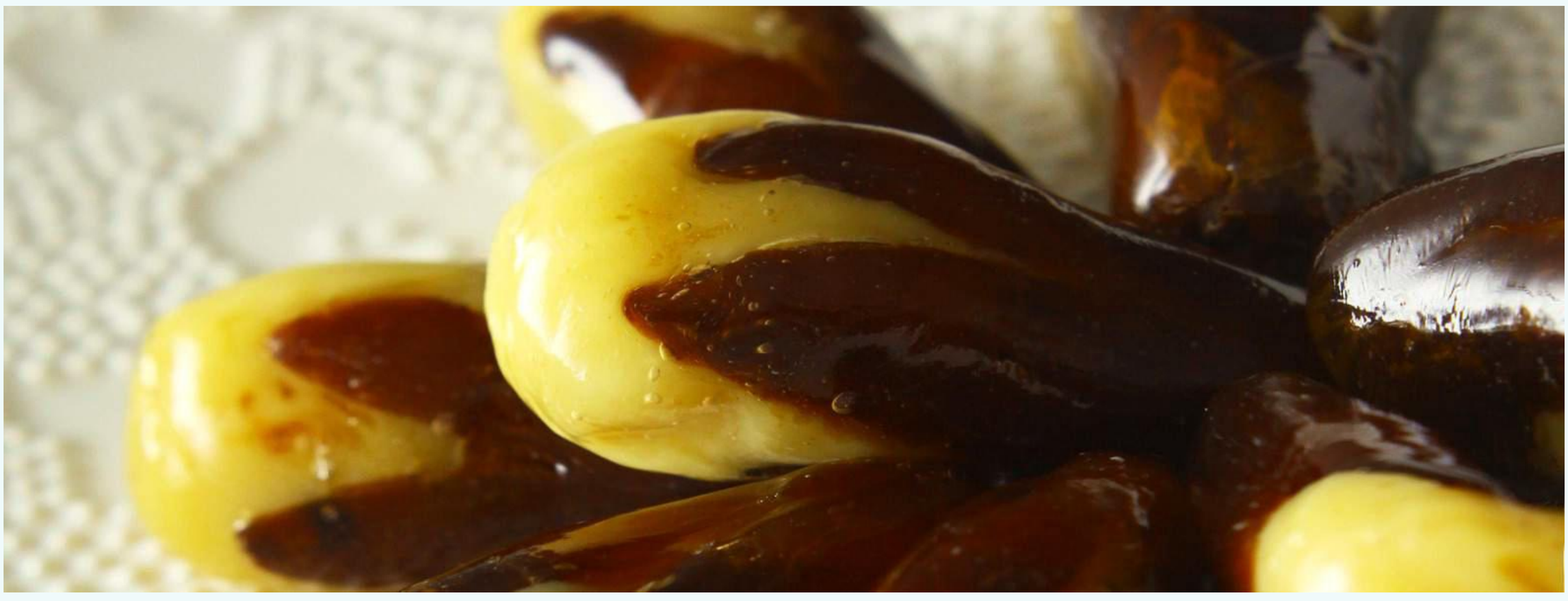
Modelagem

Molde bolinhas de 14 g com as mãos untadas em manteiga. Prenda um pedaço de fita em cada doce, apertando as pontas contra as laterais para formar uma “alça”.

Coloque uma metade de noz de cada lado em que a fitinha foi presa.

Passe pelo açúcar e acomode os docinhos em forminhas apropriadas.

Doce Tâmara em flor



Ingredientes

Doce

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 e ½ colher (sopa) de manteiga
4 gemas peneiradas
1 caixinha (200 g) de creme de leite

Base

64 tâmaras

Calda vidrada

3 xícaras (chá) de açúcar cristal
1 e ½ xícara (chá) de água
1 colher (sobremesa) de vinagre branco

Modo de preparo

Doce

Numa panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Junte a manteiga, as gemas e o creme de leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até se soltar completamente do fundo.

Passe para um refratário untado com manteiga e deixe em repouso por 2 a 3 horas.

Base
Corte em X a parte superior das tâmaras, retire o caroço e estenda o corte até a metade da altura de cad uma, para fazer as 4 pétalas

Modelagem

Molde docinhos ovalados com cerca de 13 g com as mãos untadas em manteiga.

Recheie cada tâmara com um docinho

Unte 64 palitos espetando-os num tablete de manteiga gelada e insira cada um na base de cada tâmara até o meio

Reserve em local fresco por 1 hora.

Calda vidrada

Leve os ingredientes ao fogo e mexa até dissolver o açúcar. Deixe ferver em fogo médio, sem mexer, até caramelizar e ficar cor de guaraná.

Retire a calda do fogo e banhe os docinhos um a um e rapidamente, segurando-os pelo palito.

Disponha sobre papel-alumínio até secar.

Retire o palito e transfira os docinhos para forminhas apropriadas.

Palha Italiana

Ingredientes

2 latas de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1/3 de xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
100 g de castanhas-do-pará picadas
1 pacote (200 g) de biscoitos maisena quebradinhos
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo

Numa panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a manteiga, o chocolate em pó e o suco de maracujá e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até se soltar do fundo (ponto de brigadeiro).

Junte a castanha e o biscoito e mexa até misturar completamente.

Despeje a massa de maneira uniforme em uma forma retangular (18 x 28 cm) untada com manteiga e, com as mãos untadas, alise a superfície.

Espere esfriar, cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Com uma faca afiada, corte quadradinhos de 3,5 cm de

lado, polvilhe açúcar de confeiteiro e acomode os docinhos em pratos ou forminhas apropriadas

Segredinho de amor

Ingredientes

Massa

200 g de ameixas-pretas secas sem caroço
1 2/3 de xícara (chá) de açúcar refinado
6 gemas peneiradas
1/2 xícara (chá) de leite
2 claras em neve
3 xícaras (chá) de castanhas de caju ou nozes grosseiramente trituradas (reserve algumas em pedaços para decorar)

Fondant (cobertura)

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
3 a 4 colheres (sopa) de leite
1 colher (chá) de manteiga
Gotas de essência de nozes (opcional)

Modo de preparo

Massa

1 Ponha as ameixas de molho em água morna para hidratá-las.

2 Misture o açúcar, as gemas, o leite, as claras em neve

e as castanhas ou nozes trituradas e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.

3 Transfira para um prato untado e espere amornar.

4 Escorra bem as ameixas e divida-as em metades.

5 Retire porções de massa com uma colher das de chá e, com as mãos untadas em manteiga ou margarina, molde bolinhas, achate-as na palma da mão, recheie com um pedaço de ameixa e termine de enrolar, dando o formato de bolinha, croquete ou coração.

Fondant (cobertura)

1 Misture todos os ingredientes numa tigela refratária e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até obter uma pasta lisa.

2 Espalhe um pouco de fondant ainda quente sobre os segredinhos (mantenha a tigela em banho-maria enquanto confeita) e decore com nozes ou castanha em pedaços.

Variação: Se preferir, confeite os segredinhos com açúcar cristal ou chocolate ao leite ou meio amargo derretido em banho-maria.

Camafeu de Nozes

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 gemas
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de Chocolate em Pó solúvel
1 xícara (chá) de noz moída
300 g de foudant
manteiga para untar
nozes picadas para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, misture o leite condensado com as gemas,
o açúcar e o Chocolate em Pó e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de minutos);

Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo;

Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar;

Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve;

Derreta o foudant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa;

Pingue água, se necessário. Coloque os docinhos no foudant,
retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso;

Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície para secar;

Congelamento

Se desejar, congele os docinhos antes de banhá-los;

Para isso, disponha-os em camadas, em uma embalage
de plástico rígido,
separados por filme plástico;

Cubra com filme plástico e feche bem a embalagem;

Etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses;

Para descongelar, retire-os da embalagem e deixe-os, em temperatura ambiente por cerca de 4 horas;

A seguir, banhe-os na calda de caramelo ou foudant.

PÃO DE MEL

Ingredientes

PÃO DE MEL

300ml de LEITE INTEGRAL
1 colher de chá de CANELA EM PÓ
1/2 colher de chá de CRAVO EM PÓ
1/4 de colher de chá de NOZ MOSCADA ralada na hora
1 xícara de MEL
5 OVOS
1 e 1/2 xícara de AÇÚCAR MASCAVO
1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA
150ml de ÓLEO VEGETAL
1/3 xícara de CHOCOLATE EM PÓ
1 pitada de SAL
1 colher de chá de BICARBONATO DE SÓDIO
1 colher de chá de FERMENTO EM PÓ
3 xícaras de FARINHA DE TRIGO peneirada

INGREDIENTES MONTAGEM

DOCE DE LEITE para rechear (receita básica)
CHOCOLATE para cobrir (receita básica)

MODO DE PREPARO

Junte o leite com as especiarias e leve para ferver numa panelinha. Assim que ferver, adicione o mel e tampe para deixar a mistura em infusão.

Quando o leite amornar, bata no liquidificador junto com os 5 ovos, o açúcar mascavo, o extrato de baunilha e o óleo.

Transfira a mistura dos líquidos para uma tigela e então comece a adicionar os secos, sempre peneirando-os. Primeiro o chocolate em pó, depois o bicarbonato de sódio e o fermento e, por último, a farinha de trigo. Misture com o fouet até incorporar.

Distribua a massa em forminhas previamente untadas e polvilhadas com chocolate em pó. Encha até a metade, porque o pão de mel vai crescer.

Asse em forno pré-aquecido a 180˚C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que o teste do palito dê certo.

DICA: Assim que os bolinhos saírem do forno, tire-os da forminha e disponha-os sob um prato. Por cima deles, coloque outro prato ou algo com uma superfície reta, de modo que forme um peso e eles fiquem um pouco achatados, ou seja: retos dos dois lados. Quando os pães de mel esfriarem, corte-os ao meio e recheie com um doce de leite mais consistente. Feche os pães de mel e banhe-os no chocolate derretido e temperado.

DICA: Arrume cada palito no meio dos pães de mel e leve-os à geladeira para secar durante 3 minutos. Sirva e aproveite cada mordida.

Bombom de morango e leite ninho

Ingredientes

Brigadeiro de leite ninho

2 latas de leite condensado
6 colheres (sopa) de leite ninho (pode usar outra marca, mas que seja boa)
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal

Recheio e cobertura

2 caixas de morango
500 gramas de ao leite, branco ou meio amargo (usei ao leite)
Confeitos para decorar – opcional

Modo de Preparo

Brigadeiro

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve para cozinhar em fogo baixo.
2. Quanto mais quente for ficando com mais frequência você tem que mexer para não queimar, e quando começar a ferver, mexa sem parar até que o brigadeiro desprenda do fundo da panela, cozinhe mais 3 minutos para que não fique mole.
3. Coloque em um prato untado com manteiga e espere esfriar, se necessário coloque um pouco na geladeira.

Recheio e Cobertura

1. Lave os morangos, seque e corte os cabinhos cuidando para tirar apenas o cabinho, pois se cortar o morango soltará liquido da fruta.

2. Unte as mãos com manteiga e pegue porções de brigadeiro suficientes para cobrir o morango.

3. Separe os morangos cobertos em um local onde possa ir à geladeira, forrado com um plástico para não grudar.

4. Depois de enrolar todos, deixe na geladeira por pelo menos 15 minutos antes de banhar.

5. Banhe no chocolate derretido e temperado para que não derreta com facilidade depois de frio.

6. Coloque os bombons sobre papel manteiga e espere o chocolate secar.

7. Os confeitos devem ser colocados com o chocolate ainda mole, para grudar.

8. Se estiver muito calor, deixe endurecer na geladeira por uns 10 minutos, mas é aconselhável que seja mantido sempre na geladeira já que o recheio é de fruta fresca, para não correr o risco de estragar.

Surpresa de uva

Ingredientes

2 latas de leite condensado

6 colheres (sopa) de leite ninho
1 pitada de sal
Algumas gotas de corante em gel verde folha
1 bandeja de uva thompson (sem sementes)

Modo de preparo

Coloque o leite condensado, o leite ninho, a pitada de sal e algumas gotas do corante (não coloque muito par não ficar artificial) em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
Coloque em um prato untado com manteiga, cubra com plástico filme em contato com o doce e deixe esfriar, depois leve à geladeira por no mínimo 30 minutos ante de enrolar.
Lave as uvas, retire-as do cacho delicadamente e coloque-as sobre papel toalha para secar bem, de preferência faça isso algumas horas antes para garant que estarão bem sequinhas.
Unte as mãos com manteiga, pegue uma porção de brigadeiro, envolva na uva e enrole delicadamente até que fiquei o mais redondo possível.
Passe no açúcar refinado e coloque em forminhas de sua preferência.

brigadeiro nesquik

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de nesquik
1 pitada de sal

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na panela e leve para cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre para não queimar.

Quando desprender do fundo da panela, continue cozinhando por mais 4 ou 5 minutos.

Coloque em um prato untado com manteiga, cubra com plástico filme em contato com o doce, espere esfriar um pouco e leve à geladeira para ficar mais firme na hora de enrolar.

Unte as mãos com manteiga, enrole os docinhos e passe no confeito de morango ou açúcar.

Bombom de caramelo e morango

Ingredientes do brigadeiro de caramelo

2 colheres (sopa) cheias de manteiga (50g)
7 colheres (sopa) de açúcar (90 g)
2 latas de leite condensado

Para a montagem do bombom

2 bandejas de morango
400 gramas de chocolate ao leite (picado ou em gotas)

Modo de Preparo

1. Coloque a manteiga e o açúcar em um panela e derreta tudo em fogo baixo até o açúcar caramelizar. Não se assuste, a manteiga se separa do açúcar.

2. Adicione o leite condensado e misture. Neste momento o caramelo vai endurecer e empelotar, mas não se preocupe que aos poucos vai derretendo.

3. Mexa sem parar até que desprenda no fundo da panela. Não cozinhe mais que isso porque esse brigadeiro tende a ficar mais duro por causa do açúcar

4. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Como modelar e banhar o bombom

1. Primeiro higienize os morangos e remova as folhas verdes com cuidado para não remover o cabinho, pois se tirar o cabinho o morango solta liquido e dificulta na hora de enrolar no brigadeiro.

2. Unte levemente a mão com manteiga, pegue porções do brigadeiro e envolva em cada morango.

3. Coloque-os em um recipiente untado com manteiga para não grudar. É preciso enrolar todos antes de banhar no chocolate. Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos antes de banhar.

4. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas de 30 em 30 segundos em potência alta mexendo em cada intervalo.

Uma boa dica é sempre derreter em uma tigela de tamanho médio, mais funda, que facilita para mergulhar o bombom.

5. Banhe os bombons com ajuda de um garfo próprio para banhar ou com um garfo normal, só não é tão prático, mas quebra um galho.

6. Coloque os bombons sobre papel manteiga para endurecer, mas caso queira decorar com confeitos ess é a hora, enquanto o chocolate ainda está mole.

7. A decoração rosa eu fiz com um pouquinho de chocolate branco derretido misturado com algumas gotinhas de corante rosa. Coloquei em um saquinho pequeno, cortei uma pontinha bem fininha e fiz fios em movimento de vai e vem em cima do bombom. Você pode fazer com qualquer chocolate que fica bonito.

Bicho de pé em forma de maçã

Ingredientes para a geleia de morango

1 bandeja de morangos frescos ou congelados (se possível bem vermelhinhos)
2 colheres (sopa) de açúcar

Ingredientes do brigadeiro

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de geleia de morango
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal

Massinha de leite em pó

1/2 xícara (chá) de leite em pó
1/2 xícara (chá) de açúcar impalpável
Leite condensado até dar o ponto
Corante em gel verde (usei na cor verde folha)

Modo de Preparo da geleia de morango

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve para cozinhar em fogo baixo.
2. Quando ferver mexa de vez em quando, cuidando para não queimar.
3. Cozinhe até que os morangos estejam bem macios e desmanchando.
4. Bata no liquidificador ou processe com um mixer até formar um purê.

Modo preparo brigadeiro

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo para não queimar.
2. Cozinhe até que você vire a panela e o doce desprenda totalmente do fundo.
3. Esse brigadeiro demora um pouco mais para desprender do fundo da panela, por causa da pasta de morango.
4. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Modo de preparo da Massinha

1. Coloque o leite em pó, o açúcar e algumas gotas do corante em uma tigela.
2. Adicione o leite condensado aos poucos e misture com a mão até formar uma massinha uniforme e que não grude mais nos dedos. Se achar necessário adicione mais corante.
3. Use um mini pedacinho de pasta para fazer cada folha da maçã.
4. Reserve o restante da pasta em um saco plástico fechado para não ressecar.

Como modelar o docinho

1. Faça bolinhas, passe no açúcar granulado vermelho e coloque em forminhas vermelhas.
2. Faça uma pequena folha com a massinha de leite em pó e prenda-a no docinho espetando um cravo com a parte mais gordinha para baixo, que também vai servir de cabinho da maçã.

CONFEITEIRA
DE SUCESSOS

BRIGADEIRO CHOKITO

Ingredientes

395 gramas de leite condensado
6 colheres de doce de leite
1 colher de margarina
1 xícara de flocos de arroz
100 gramas de chocolate derretido

Modo de preparo

Em uma panela misture o leite condensado, a margarin
e o doce de leite até ferver. Passe para uma travessa e
deixe esfriar.

Faça bolinhas com a massa e passe-as nos flocos de
arroz. Em seguida, mergulhe-as no chocolate derretido
e deixe-as secar por 1 hora.

Pronto! Simples e prático, já estão prontos para servir.

Palha italiana de leite ninho

Ingredientes

2 latas de Leite Condensado

1 caixinha (200g) de Creme de Leite (também pode utilizar o creme de leite de lata sem soro)
1 colher (sopa) de Manteiga
2 xícaras de Leite em Pó (uma para o brigadeiro e a outra para cobrir a palha italiana)
200g de Biscoito Maizena

Modo de Preparo

1. Unte com manteiga uma forma retangular de

16x26cm ou quadrada de 20x20cm. Ou se quiser, forre a forma
com papel manteiga. Isso facilita na hora de desenformar.
2. Quebre os biscoitos em pedacinhos de aproximadamente 2 a 3 centímetros.
3. Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga.

4. Mexa em fogo médio por 10 minutos, ou até ficar com a consistência de brigadeiro mole ou de colher.
5. Desligue o fogo e adicione 1 xícara de leite em pó. Misture um pouco e adicione os biscoitos picados. Misture
bem até os biscoitos ficarem bem distribuídos e envolvidos pelo brigadeiro.
6. Coloque na forma e espalhe, alisando a superfície.
7. Leve à geladeira por quatro horas.
8. Corte os pedaços de palha italiana e passe pelo leit em pó para cobrir.
9. Mantenha na geladeira até a hora do consumo.

Receita de brigadeiro caramelizado

Ingredientes

Para fazer o brigadeiro
01 colher de sopa de margarina; 01 lata de leite condensado; 4 colheres de sopa de chocolate em pó.

Para fazer o caramelo

01 colher de sopa de vinagre; 2 xícaras de chá de açúcar; 01 xícara de chá de água.

Modo de preparo

brigadeiro caramelizado
Junte o chocolate em pó, o leite condensado e a margarina, misture até que o chocolate se dissolva.

Agora leve ao fogo médio e mexa sem parar até que o brigadeiro se desprenda do fundo da panela.

Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com margarina. Deixe esfriar.

Unte as mãos com margarina e faça bolinha com a massa.

Leve à geladeira até que as bolinhas fiquem firmes.

preparar o caramelo
Numa panela junte o vinagre, o açúcar e a água. Leve ao fogo médio. Não mexa, você deve deixar ferver até conseguir uma calda em ponto de bala dura (para sabe o ponto coloque um pouco de calda na água fria, se ela ficar dura e quebradiça ao ser retirada da água, quer dizer que está no ponto).

Retire as bolinhas da geladeira e banhe-as no caramel (utilize palitos de dente para realizar esta operação, o um garfo para glaçar).

Deixe os brigadeiros esfriarem sobre uma superfície untada com margarina. Em seguida coloque os brigadeiros em formigas.

Pronto!

brigadeiro Kinder Bueno com avelã

Ingredientes

395 Gramas de leite condensado (1 lata)
150 Gramas de creme de leite
1 Colher (sopa) de farinha de trigo
1 Kinder Bueno (39 gramas)
30 Gramas de avelã (torrada e triturada)

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, junte o leite condensado, o creme de leite e a farinha de trigo. Misture bem e leve ao fogo médio.

Mexa o brigadeiro o tempo todo até desgrudar completamente da panela.

Assim que desgrudar da panela, retire-o do fogo e acrescente o Kinder Bueno picadinho, depois misture bem. Deixe esfriar.

Coloque as avelãs em uma panela e leve ao fogo por 5 a 10 minutos (lembre-se de misturá-las para que torrem de maneira uniforme). Depois retire as casquinhas e bata as avelãs no liquidificador.

Unte as mãos com manteiga ou margarina, enrole os brigadeiros e passe-os nas avelãs torradas e trituradas.

#Super Dica

Se você quiser colocar um ¼ do tabletinho do chocolate Kinder Bueno no centro de cada bolinha de brigadeiro e enrolar, o sabor do chocolate (Kinder) ficará bem mais acentuado.

BRIGADEIRO NA FORMINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES BRIGADEIRO

1 lata de LEITE CONDENSADO

1 colher (sopa) de MANTEIGA
2 colheres (sopa) de CACAU EM PÓ
1 pitada de SAL
GRANULADO para passar nos brigadeiros enrolados

INGREDIENTES FORMINHAS DE CHOCOLATE

FORMINHAS DE PAPEL para brigadeiro

250 gramas de CHOCOLATE MEIO AMARGO picado para derreter

MODO DE PREPARO BRIGADEIRO

Leve todos os ingredientes em uma panela para cozinhar, sempre um fogo baixo e mexendo sempre para não queimar.

Quando soltar do fundo da panela, cozinhe por mais 5 minutos (é o segredo para o brigadeiro não ficar mole e achatar depois que enrolar).

Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 40 minutos antes de enrolar.

MODO DE PREPARO FORMINHAS DE CHOCOLATE

Derreta o chocolate em banho-maria, faça a temperagem* para que ele não derreta com facilidade.

Com ajuda de um pincel pequeno, espalhe uma camada de chocolate na parte interna da forminha e leve para gelar de boca pra baixo por 7 minutos. Aplique mais uma camada de chocolate e volte para a geladeira até endurecer bem.

Caso a sua camada seja muito fina, aplique mais uma,

mas faça um teste antes tentando tirar a forminha com apenas 2 camadas – se sair sem quebrar não precisa de uma terceira.

Pra tirar a forminha, você vai rasgando ela com cuidado e puxando. É um pouquinho difícil tirar a forminha de papel do chocolate porque a casquinha fica delicada, não pode pesar muito a mão senão quebra.

Brigadeiro de café

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 gema
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de pó de café

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até chegar no ponto de enrolar.

Unte as mãos e faça bolinhas.

Passe no granulado ou em açúcar e decore com um grã de café em cada brigadeiro.

Docinho de pêssego com coco dourado

Ingredientes

Doce

100 g de coco ralado úmido e adoçado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 latas de leite condensado

1 caixinha (200 g) de creme de leite

150 g de pêssego desidratado picadinho

1 colher (sopa) de manteiga

Cobertura

400 g de cobertura fracionada sabor chocolate branco

Modo de preparo

Doce
Leve o coco ao fogo médio, mexendo sempre, até adquirir um tom dourado. Retire do fogo e transfira imediatamente para uma tigela.